

Baking Challenge 21:
Honey ricotta cheesecake

Host: Mẹ Lì và Nghé – [Blog Thích nấu ăn](#)



Xin chào mọi người, mình rất vui vì được làm host challenge lần này.

Mình xin giới thiệu với mọi người một loại bánh rất quen thuộc nhưng lại vô cùng mới mẻ: Honey ricotta cheesecake.

Là 1 loại cheesecake nhưng bánh lại mang vị thơm đặc trưng của mật ong và hương vị thật mới lạ, chắc chắn sẽ đẩy lùi cái nắng oi ả đầu hè. Chúc mọi người thành công!

I. Công thức

Honey ricotta cheesecake

Honey ricotta cheesecake gồm 3 bước: Graham crackers and Crumbs, Ricotta cheese và Ricotta Cheesecake filling

Lượng đường trong công thức dưới đây đã được giảm bớt so với công thức gốc.

1. Graham crackers and Crumbs

CT từ cuốn Pastry Chef của Bio Friberg

Nguyên liệu:

- 170g bột bánh mì
- 170g cake flour
- 55g bột mì nguyên cám
- 35g đường vàng xay nhỏ
- 1 tsp (4g) baking soda
- 1 tsp (5) muối
- 85g bơ ở nhiệt độ phòng
- 170g mật ong (1/2 cup)
- 1 tsp vanilla extract
- 80ml nước

Cách làm:

- Trộn bột, đường, soda, muối
- Đánh bơ với mật ong, vani, nước cho đều, mịn. Nếu thấy đặc thì thêm tẹo nước.
- Trộn các nguyên liệu khô vào. Nên chia bột làm 3 lần trộn, sau mỗi lần trộn cho thêm nước nếu hỗn hợp quá khô
- Cán bột mỏng ra, dùng pizza cutter hoặc dao lượn sóng cắt thành các hình vuông hoặc chữ nhật rộng khoảng 5-6 cm, tạo lỗ ở giữa bằng tăm hoặc nĩa.



-Nướng 160 độ trong 15-20' tùy kích cỡ bánh

Đây là một trong những loại bánh tốt cho sức khỏe vì trong thành phần có chứa bột mì nguyên cám và mật ong. Hơn nữa, 2 nguyên liệu đó tạo nên màu sắc và hương vị đặc trưng cho loại bánh quy này!

Công thức trên được khoảng 600g bánh thành phẩm, các thành viên tùy nhu cầu có thể làm ít hơn.



2. *Fresh Homemade Ricotta*

Nguyên liệu:

- 2lít sữa tươi
- 250ml whipping cream
- ½ thìa cà phê muối
- 3 thìa canh nước cốt chanh

Cách làm:

Sữa, whipping, muối đun trong nồi lớn để dày, lửa trung bình và khuấy liên tục đến khi sôi lăn tăn thì cho nước cốt chanh vào. Hạ nhỏ lửa, khuấy liên tục 2 phút đến khi hỗn hợp tách nước hoàn toàn.



Đổ hỗn hợp vào khăn lọc và để ráo nước 1 giờ ta được ricotta, cho vào hộp kín bảo quản ngăn mát tủ lạnh được 2 ngày.

Với lượng nguyên liệu như trên sẽ được 550g ricotta thành phẩm.

Ricotta có thể dùng để làm một số loại bánh, món ăn khác nhau.



3. Phần filling

Nguyên liệu (cho khuôn tròn 23cm)

Crust

-300g Graham crackers and Crumbs

-75g bơ chảy

Filling

-425g ricotta

- 230g creamcheese

- 70g đường

- 50ml mật ong

- 50ml sữa chua

- 4 trứng lớn.

Cách làm:

- Giã hoặc xay vụn bánh quy, thêm bơ chảy rồi trộn đều. Cho hỗn hợp bánh quy vào khuôn, nén chặt, để vào tủ lạnh khoảng 30 phút định hình phần vỏ.

- Nếu chỉ làm phần đáy thì dùng 200g bánh quy là đủ, nếu nén cả thành khuôn thì dùng 300g bánh.

- Đánh ricotta cho mềm mịn, tiếp đó đến creamcheese, sữa chua, đường và mật ong. Thỉnh thoảng dùng máy, dùng spatula vét thành bowl để hỗn hợp được trộn đều. Cuối cùng thêm trứng, đánh tan đều.

Lưu ý: trộn bằng tốc độ nhỏ, tránh làm trứng bông vì như vậy khi nướng xong bánh sẽ bị rỗ (VD: với máy cầm tay 5 tốc độ chỉ dùng ở tốc độ 2, nếu chị em nào khoẻ thì đánh bằng phới cũng ok :))

- Lấy khuôn trong tủ lạnh ra, đổ hỗn hợp cheese vào, dàn đều



(Chú ý: đổ phần filling cách mép lớp vỏ ít nhất 0,5cm)

- Bọc khuôn bằng giấy bạc, nướng cách thủy 160 độC trong 55 phút (hoặc đến khi thấy phần giữa bánh hơi “rung rinh” là được). Để bánh ra rack 1h cho nguội, cho vào ngăn mát tối thiểu 5h cho bánh lạnh và chắc hẳn.



Honey ricotta cheesecake ngon nhất khi ăn kèm với chút kem tươi hoặc sốt hoa quả



Bánh có vị chua nhẹ, thơm ngậy của creamcheese và ricotta. Hương thơm của mật ong lan tỏa từ ngoài vào trong.....

II. Yêu cầu

Bài làm

- Bánh có vị chua nhẹ, thơm ngậy của creamcheese và ricotta. Miếng bánh chắc, không có bọt khí (rỗ). Cấu trúc bánh chia làm 2 lớp rõ rệt: lớp đế bánh bích quy và lớp cheese. Mặt bánh không nứt hay nâu vàng.
- Thành viên bắt buộc dùng công thức ở trên
- Bánh phải có đủ 3 phần 1,2,3. Đối với phần cookies, chỉ tạo hình vuông hoặc chữ nhật (hình dạng chuẩn của Graham cookies), không tạo hình khác. **Không thay thế Graham cookies trong công thức Ricotta cheesecake bằng cookies khác.**
- Không thay thế mật ong bằng nguyên liệu khác
- Thành phẩm cuối cùng yêu cầu có trang trí theo khả năng sáng tạo của mỗi người
- Ngày nộp bài: 17/05/2011 (8 ngày)
- Thành viên không public đề bài trước ngày 17/05/2011

Hình ảnh: 5 ảnh

- 1 ảnh cookies sau khi nướng
- 1 ảnh fresh ricotta
- 1 ảnh cheesecake hoàn thiện (có trang trí)
- 1 ảnh mặt cắt cheesecake
- Ảnh ghép công đoạn
- Mỗi bài post không vượt quá 5 ảnh.
- Ảnh ngang rộng 600px, ảnh dọc rộng 400px.